

# SNI

SNI 01-3923-1995

Standar Nasional Indonesia



## Daftar isi

|                                 | Halaman |
|---------------------------------|---------|
| 1 Ruang lingkup .....           | 1       |
| 2 Definisi .....                | 1       |
| 3 Istilah .....                 | 1       |
| 4 Klasifikasi .....             | 2       |
| 5 Syarat mutu .....             | 2       |
| 6 Cara pengambilan contoh ..... | 3       |
| 7 Cara uji .....                | 3       |
| 8 Syarat penandaan .....        | 4       |
| 9 Pengemasan .....              | 4       |



## **Kacang hijau**

### **1 Ruang lingkup**

Standar ini meliputi : definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan.

### **2 Definisi**

Kacang hijau adalah hasil tanaman kacang hijau (*Vigna radiata (L) Wilczek*) berupa biji kering yang telah dilepaskan dan dibersihkan dari kulit polong.

### **3 Istilah**

**3.1** Kadar air adalah jumlah kandungan air dalam biji kacang hijau yang dinyatakan dalam persentase dari berat basah (wet basis)

**3.2** Butir rusak adalah biji kacang hijau yang berlubang bekas terkena serangan hama, rusak karena mekanis, biologis, fisis dan enzimatis, seperti berkecambah, busuk, bau tidak disukai berubah warna maupun bentuk.

**3.3** Butir belah adalah biji kacang hijau yang bukan butir rusak, tetapi kulit bijinya pecah (terlepas), dan keping-keping bijinya terlepas atau tergeser.

**3.4** Butir keriput adalah biji kacang hijau yang berubah bentuknya dan keriput termasuk biji sangat muda dan atau tidak sempurna pertumbuhannya.

**3.5** Kotoran adalah benda asing seperti kerikil, pasir, tanah, potongan-potongan/sisa batang daun, kulit polong, biji-bijian lain yang bukan kacang hijau dan sebagainya.

**3.6** Hama dan penyakit adalah adanya tanda-tanda hama (kutu, ulat, telur, kepompong) yang hidup dan adanya tanda-tanda penyakit (mycelia atau spora cendawan dan sebagainya).

#### 4 Klasifikasi

Kacang hijau digolongkan dalam 3 kelas mutu :

- a) Mutu I
- b) Mutu II
- c) Mutu III

#### 5 Syarat mutu

##### 5.1 Syarat umum

- a) Bebas hama penyakit.
- b) Bebas bau busuk, asam, apek dan bau asing lainnya.
- c) Bebas dari bahan kimia seperti : insektisida dan fungisida.
- d) Memiliki suhu normal.

##### 5.2 Syarat khusus

**Tabel 1**  
**Spesifikasi persyaratan mutu**

| No. | Jenis uji     | Satuan | Persyarata mutu |        |        |
|-----|---------------|--------|-----------------|--------|--------|
|     |               |        | I               | II     | III    |
| 1   | Kadar air     | (%)    | max 13          | max 14 | max 14 |
| 2   | Butir rusak   | (%)    | max 1           | max 3  | max 5  |
| 3   | Butir belah   | (%)    | max 1           | max 2  | max 3  |
| 4   | Butir keriput | (%)    | max 2           | max 4  | max 6  |
| 5   | Kotoran       | (%)    | max 0           | max 1  | max 2  |
| 6   | Lolos ayakan  | (%)    | max 1           | max 3  | max 5  |



## 6 Cara pengambilan contoh

Contoh diambil secara acak sebanyak akar pangkat dua dari jumlah karung maximal 30 karung tiap partai barang, kemudian dari tiap-tiap karung diambil contoh maximum 500 gram. Contoh-contoh tersebut di aduk/dicampur sehingga merata, kemudian dibagi empat dan dua bagian diambil secara diagonal, cara ini dilakukan beberapa kali sampai mencapai contoh seberat 500 gram. Contoh ini disegel dan diberi label untuk dianalisa. Berat contoh untuk analisa 100 gram.

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang telah berpengalaman atau dilatih lebih dahulu, dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum dan mempunyai sertifikat yang dikeluarkan oleh Badan yang berwenang.

## 7 Cara uji

7.1 Penentuan adanya hama dan penyakit, bau dilakukan dengan cara organoleptik kecuali adanya bahan kimia dengan menggunakan indra penglihatan dan penciuman serta dibantu dengan peralatan dan cara yang diperbolehkan.

7.2 Penentuan adanya butir rusak, kotoran dan butir telah dilakukan dengan cara manual dengan pinset dengan contoh uji sebanyak 100 gr/contoh. Persentase butir rusak, butir belah, kotoran ditetapkan berdasarkan berat masing-masing komponen dibandingkan dengan berat contoh analisa  $\times 100 \%$ .

7.3 Penentuan diameter dengan menggunakan ayakan diameter 3 mm.

7.4 Penentuan kadar air biji harus ditentukan dengan *moisture tester electronic* yang telah dikalibrasi dengan toluen (AOAC 9254).

## 8 Penandaan

Di bagian luar karung (kecuali dalam bentuk curah) ditulis dengan bahan yang aman yang tidak luntur dan jelas terbaca antara lain :

- a) Produce of Indonesia
- b) Daerah asal produksi
- c) Nama dan mutu barang
- d) Nama perusahaan/pengekspor
- e) Berat bruto
- f) Berat netto
- g) Nomor karung
- h) Tujuan

## 9 Pengemasan

Pengemasan dengan karung harus mempunyai persyaratan bersih dan dijahit mulutnya, berat netto maksimum 75 kg dan tahan mengalami *handling* baik pada waktu pemuatan maupun pembongkaran.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)